

INFORMAZIONI PERSONALI **Roberto Moscetti**

Sesso M | Data di nascita 15/04/1978 | Nazionalità Italiana

TITOLO DI STUDIO	ANNO	DESCRIZIONE
	2013	Dottorato di ricerca in Meccanica Agraria Università degli Studi della Tuscia di Viterbo
	2008	Laurea in Scienze e Tecnologie Agrarie (5 anni) Università degli Studi della Tuscia di Viterbo

ESPERIENZA PROFESSIONALE

2014	Assegnista di ricerca Università degli Studi della Tuscia di Viterbo	<ul style="list-style-type: none"> Analisi spettrofotometriche Vis/NIR Sviluppo di modelli predittivi mediante l'impiego di R e/o Matlab.
2013	Borsista di ricerca Università degli Studi della Tuscia di Viterbo	<ul style="list-style-type: none"> Progetto di ricerca: 'Definizione degli standard tecnologici della nocciola e sua valutazione' Analisi non distruttiva su nocciole Individuazione del male occulto mediante modelli predittivi discriminanti LDA
2010-2013	Dottorando di ricerca Università degli Studi della Tuscia di Viterbo	<ul style="list-style-type: none"> Analisi spettrofotometriche non distruttive (puntiformi e iperspettrali) su castagna e nocciola Sviluppo di modelli predittivi da impiegare sulle linee di produzione per la sezione e lo scarto dei prodotti con difetti occulti
2009	Contrattista per prestazione d'opera occasionale Università degli Studi della Tuscia di Viterbo	<ul style="list-style-type: none"> Attività di ricerca: 'Mantenimento delle caratteristiche qualitative nel tempo di frutti e ortaggi interi e tagliati' Messa a punto ed impiego di metodiche di analisi di immagine mediante personal computer

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

2014	Partecipazione ed presentazione orale del prodotto della ricerca su nocciole al convegno 'Postraccolta 2014' – Università degli Studi di Foggia
2014	Partecipazione con profitto al 'Corso di inglese per Dottorandi e Dipendenti' – Livello B2 – Università degli Studi della Tuscia, Viterbo
2013	Partecipazione con profitto al corso 'MathWorks Training Services: MATLAB Fundamentals'
2013	Partecipazione al convegno 'XI International Controlled & Modified Atmosphere Research Conference' – ISHS – Università degli Studi di Foggia

RM

- 2013 Attività di ricerca presso la Division of Mechatronics, Biostatistics and Sensors del Department of Biosystems (Faculty of Bioscience Engineering, KU Leuven) a Leuven in Belgio (per un periodo di 1 mese e mezzo)
- 2012 Attività di ricerca presso il Plant Mycotoxin Research Unit (Western Regional Research Center - Agricultural Research Service - United States Department of Agriculture) ad Albany in California (per un periodo di 3 mesi)
- 2012 Attività di ricerca presso la Division of Mechatronics, Biostatistics and Sensors del Department of Biosystems (Faculty of Bioscience Engineering, KU Leuven) a Leuven in Belgio (per un periodo di 1 settimana)
- 2012 Cultore della materia per le materie afferenti al SSD AGR/15 – Dipartimento per L'innovazione nei sistemi Biologici, Agroalimentari e Forestali - Università degli Studi della Tuscia, Viterbo
- 2012 Partecipazione con profitto al 'Corso di statistica per Studenti del Dottorato di Ricerca' – Università degli Studi della Tuscia, Viterbo
- 2011 Partecipazione con profitto al corso: 'Short Course in Copula function: theory and practice' – Università degli Studi della Tuscia, Viterbo
- 2011 Partecipazione con profitto al 'Corso di inglese per Studenti del Dottorato di Ricerca' – Livello A2 – Università degli Studi della Tuscia, Viterbo
- 2011 Partecipazione al 'Corso di aggiornamento sulle tecnologie di produzione ed utilizzazione delle fonti energetiche rinnovabili' – Università degli Studi della Tuscia, Viterbo
- 2010 Frequenze e profitto al corso di 'Rischi fisici in agricoltura' – Università degli Studi della Tuscia, Viterbo
- 2010 Partecipazione al corso Qualityfood – 'Approccio moderno alla shelflife degli alimenti: valutazione, qualità, normativa, sicurezza – 2a edizione'
- 2010 Partecipazione al corso '4th European Short-course on Quality & Safety of Fresh-cut produce'
- 2010 Partecipazione al corso 'Inquinamento acustico negli ambienti di lavoro' – Università degli Studi della Tuscia, Viterbo
- 2009 Cultore della materia in 'Tecnologie di conservazione e distribuzione degli alimenti e Salute umana, nutrizione e qualità alimentare' - Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agroalimentari - Università degli Studi della Tuscia, Viterbo

COMPETENZE PERSONALI

Lingua madre	Italiano				
Altre lingue	COMPRESIONE		PARLATO		PRODUZIONE SCRITTA
	Ascolto	Letture	Interazione	Produzione orale	
Inglese	B2	B2	B2	B2	B2
Francese	A1	A1	A1	A1	A1

Livelli: A1/2 Livello base - B1/2 Livello intermedio - C1/2 Livello avanzato
 Quadro Comune Europeo di Riferimento delle Lingue

R11

- Competenze comunicative** Ottime competenze comunicative acquisite durante le attività di supporto alla didattica presso l'Università degli Studi della Tuscia per i seguenti corsi di studio:
- Prodotti della IV gamma - Laurea Magistrale - Sicurezza e Qualità Agroalimentare (16234 / LM-70)
 - Tecnologie di conservazione, condizionamento e distribuzione degli alimenti vegetali (16233 / L-26)
 - Biotecnologie della Post-raccolta – Laurea Magistrale - Sicurezza e Qualità Agroalimentari (LM-70)
 - Analisi, conservazione, condizionamento e distribuzione degli alimenti - Laurea Triennale - Sicurezza e Qualità Agroalimentare (LM-69 / LM-70)
 - Biotecnologie per la qualità delle Produzioni Vegetali – Laurea Magistrale - Biotecnologie Agrarie ed Ambientali (LM-70)
- Competenze organizzative e gestionali** Ottime competenze organizzative e gestionali acquisite e sviluppate grazie alle seguenti attività:
- Marie Curie Intra-European Fellowships: ' Novel non-destructive methods for mycotoxins analysis in maize' (sottomesso)
 - SIR (Scientific Independence of young Researchers) : ' Novel nondestructive methods of mycotoxins analysis in granular commodities' (sottomesso)
 - M.I.F.CO.L. - Ministero delle Politiche Agricole e Forestali: 'Miglioramento della filiera corilicola laziale' (componente il gruppo di ricerca)
 - P.R.I.N. 2008 – Studio della fisiologia di post raccolta con riguardo alla induzione di resistenza da patogeni fungini delle mele, mediante tecnologie non distruttive (componente il gruppo di ricerca)
- Competenze professionali**
- Conoscenza delle comuni tecniche di analisi atte alla valutazione della composizione chimica e della qualità degli alimenti, quali: contenuto di umidità, contenuto in grassi, contenuto in azoto, determinazione dei carboidrati, contenuto di vitamina C, composizione minerale, caratterizzazione della matrice grassa, analisi enzimatiche ed altro
 - Competenze con varie strumentazioni di laboratorio, quali: spettrometro di massa, HPLC, cromatografia, colorimetria, microscopia in fluorescenza, NMRS
 - Ottima esperienza nel campo delle analisi non distruttive su frutti e vegetali mediante spettroscopia Vis/NIR e SWIR, analisi di immagine iperspettrale e multispettrale, digitalizzazione di immagine con videocamera o scanner e determinazione delle componenti volatili tramite naso elettronico
 - Import/export, manipolazione ed editing di dati in formato strumentale nativo o attraverso l'uso di editor ASCII o binari
 - Analisi statistica di base, analisi di serie temporali, classification, regression, clustering e chemometrics, con particolari approfondimenti relativi a:
 - Principal Component Analysis (PCA)
 - Partial Least Square regression (PLS)
 - Artificial Neural Network (ANN)
 - Partial Least Square Discriminant Analysis (PLS-DA)
 - sparse PLS-DA
 - Partial Least Square Linear Discriminant Analysis (PLS-LDA)
 - Linear Discriminant Analysis (LDA)
 - Quadratic Discriminant Analysis (QDA)
 - Canonical Discriminant Analysis (CDA)
 - K-Nearest Neighbors (KNN)
 - Copula function
- Competenze informatiche**
- Manutenzione di computer e strumentazione di laboratorio
 - Profonda conoscenza e capacità di utilizzo di tutti i Sistemi Operativi Microsoft (dal DOS all'ultimo Windows), Linux, MAC OS e sistemi virtualizzati volti all'impiego di strumentazione di laboratorio o software non compatibili con nuovi sistemi operativi
 - Profonda conoscenza e capacità di utilizzo dei vari pacchetti da ufficio esistenti, quali: MS Office, Open Office, Libre Office, Google Doc e Google Chart in combinazione con R Statistical Software
 - Profonda conoscenza e capacità di utilizzo di programmi di grafica, quali: Corel Paint Shop Pro, Adobe Photoshop, Adobe Illustrator, ImageJ, R, MATLAB e Python impiegati a vari livelli nell'acquisizione, l'editing e l'analisi di immagine
 - Grande esperienza nell'utilizzo di software statistici, quali: R, MATLAB, Python, Minitab, IBM-SPSS e SAS-JMP
 - Conoscenza di base dei linguaggi html, php e del css
 - Ottima capacità di utilizzo e configurazione dei vari protocolli di rete

Altre competenze Dal 2009 ad oggi, collaborazione di docenza a cadenza semestrale a titolo occasionale e senza vincolo di subordinazione con la New Servit S.r.l. di Viterbo (certificazione qualità, sicurezza, ambiente), in relazione ad interventi formativi per 'Il rischio chimico e parassitario negli alimenti' tenutisi presso la Coldiretti di Viterbo.

ULTERIORI INFORMAZIONI

Publicazioni

- 1) MOSCETTI R, HAFF R P, STELLA E, CONTINI M, MONARCA D, MASSANTINI R, 2015. Feasibility of NIR spectroscopy to detect olive fruit infested by *Bactrocera oleae*. *POSTHARVEST BIOLOGY AND TECHNOLOGY*, vol. 99, p. 58-62.
- 2) MOSCETTI R, RADICETTI E, MONARCA D, CECCHINI M, MASSANTINI R, 2014. Near infrared spectroscopy is suitable for the classification of hazelnuts according to Protected Designation of Origin. *JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE* (in stampa)
- 3) MONARCA D, MOSCETTI R, CARLETTI L, CECCHINI M, COLANTONI A, STELLA E, MENGHINI G, SPERANZA S, MASSANTINI R, CONTINI M, MANZO A, 2014. Quality maintenance and storability of chestnuts manually and mechanically harvested. *ACTA HORTICULTURAE*, vol. 1043, p. 145-152
- 4) MOSCETTI R, MONARCA D, CECCHINI M, HAFF R P, CONTINI M., MASSANTINI R., 2014. Detection of mold-damaged chestnut by near infrared spectroscopy. *POSTHARVEST BIOLOGY AND TECHNOLOGY*, vol. 93, p. 83-90
- 5) MOSCETTI R, HAFF R P, SARANWONG S, MONARCA D, CECCHINI M, MASSANTINI R, 2014. Nondestructive detection of insect infested chestnuts based on NIR spectroscopy. *POSTHARVEST BIOLOGY AND TECHNOLOGY*, vol. 87, p. 88-94
- 6) MOSCETTI R, HAFF R P, AERNOUITS B, SAEYS W, MONARCA D, CECCHINI M, MASSANTINI R, 2013. Feasibility of Vis/NIR spectroscopy for detection of flaws in hazelnut kernels. *JOURNAL OF FOOD ENGINEERING*, vol. 118, p. 1-7
- 7) MOSCETTI R, CARLETTI L, MONARCA D, CECCHINI M, STELLA E, MASSANTINI R, 2013. Effect of alternative postharvest control treatments on the storability of apples Golden Delicious. *JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE*, vol. 93, p. 2691-2697
- 8) CARLETTI L, BOTONDI R, MOSCETTI R, STELLA E, MONARCA D, CECCHINI M, MASSANTINI R, 2013. Use of ozone in sanitation and storage of fresh fruit and vegetables. *JOURNAL OF FOOD, AGRICULTURE AND ENVIRONMENT*, vol. 93 (11), p. 2691-2697
- 9) MOSCETTI R, FRANGIPANE MT, MONARCA D, CECCHINI M, MASSANTINI R, 2012. Maintaining the quality of unripe, fresh hazelnuts through storage under modified atmospheres. *POSTHARVEST BIOLOGY AND TECHNOLOGY*, vol. 65, p. 33-38
- 10) CECCHINI M, CONTINI M, MASSANTINI R, MONARCA D, MOSCETTI R, 2011. Effects of controlled atmospheres and low temperature on storability of chestnuts manually and mechanically harvested. *POSTHARVEST BIOLOGY AND TECHNOLOGY*, vol. 61, p. 131-136
- 11) MASSANTINI R, MOSCETTI R, MONARCA D, CECCHINI M, MENGHINI G, MORDACCHINI ALFANI ML, 2012. Influence of groundcover management systems and double harvest on quality and storage of fresh hazelnuts (*Corylus avellana* L.). *ACTA HORTICULTURAE*, vol. 940, p. 263-270
- 12) CONTINI M, CECCHINI M, MASSANTINI R, MONARCA D, MOSCETTI R, 2010. Review: Nutraceutical properties and storage of tree nuts. *ITALUS HORTUS*, vol. 17, p. 13-27
- 13) MASSANTINI R, MOSCETTI R, CECCHINI M, MONARCA D, 2010. Quality maintenance in some typical Latium region vegetables minimally processed. *ITALUS HORTUS*, vol. 17, p. 73-77
- 14) MASSANTINI R, MOSCETTI R, MORDACCHINI ALFANI ML, 2009. The influence of cover crops and double harvest on storage of fresh hazelnuts (*Corylus avellana* L.). *ADVANCES IN HORTICULTURAL SCIENCE*, vol. 23, p. 231-237
- 15) MOSCETTI R, CECCHINI M, MONARCA D, CARLETTI L, STELLA E, CONTINI M, MASSANTINI R. Effects of Controlled Atmosphere and Novel Antifungal Pre-Treatments on Quality and Storability of 'Golden Delicious' Apple. *ACTA HORTICULTURAE* (in stampa)
- 16) MOSCETTI R, MONARCA D, CECCHINI M, HAFF R P, SARANWONG S, MASSANTINI R. NIR spectroscopy is suitable to detect insect infested chestnuts. *ACTA HORTICULTURAE*, vol. 1043, p. 153-159
- 17) MOSCETTI R, MONARCA D, CARLETTI L, CECCHINI M, COLANTONI A, STELLA E, MENGHINI G, SPERANZA S, MANZO A, CONTINI M, MASSANTINI R. Quality maintenance and storability of chestnuts manually and mechanically harvested. *ACTA HORTICULTURAE*, vol. 1043, p. 145-152.
- 18) CARLETTI L, STELLA E, MOSCETTI R, MONARCA D, CECCHINI M, CECCANTONI B, MASSANTINI R, 2014. Use of nondestructive techniques for Hazelnut varieties identification (*Corylus avellana* L.). *INDUSTRIE ALIMENTARI*, vol. 53, p. 11-16

Rol

- 19) STELLA E, MOSCETTI R, CARLETTI L, MONARCA D, CECCHINI M, MASSANTINI R, 2013. The treatment of fruit and vegetables with ionizing irradiation. *INDUSTRIE ALIMENTARI*, vol. 532, p. 21-28
- 20) DI GIACINTO S, COLANTONI A, CECCHINI M, MONARCA D, MASSANTINI R, MOSCETTI R, 2012. Dairy production in restricted environment and workers safety. *INDUSTRIE ALIMENTARI*, vol. 530, p. 5-12
- 21) MOSCETTI R, FRANGIPANE MT, MONARCA D, CECCHINI M, MASSANTINI R, 2012. Quality maintenance of unripe fresh hazelnuts. *CORYLUS & CO.*, vol. 1, p. 6-13
- 22) RICHETTI L, CECCANTONI B, MOSCETTI R, MASSANTINI R, 2012. Falsification control on doc wines: isotopic analysis. *INDUSTRIE DELLE BEVANDE*, vol. 239, p. 19-24
- 23) CECCHINI M, MASSANTINI R, FRANGIPANE MT, MONARCA D, MOSCETTI R, 2011. The winemaking farms in the Colli and Castelli Romani area: safety and hygiene at work. *INDUSTRIE DELLE BEVANDE*, vol. 236, p. 34-43
- 24) MASSANTINI R, MOSCETTI R, 2010. Review: use of 1-Methylcyclopropene (1-MCP) for maintenance of quality of flowers and ornamental plants. *COLTURE PROTETTE*, vol. 39, p. 74-81
- 25) MASSANTINI R, MOSCETTI R, CECCHINI M, MONARCA D, 2010. Quality maintenance in some typical Latium region vegetables minimally processed. *ITALUS HORTUS*, vol. 17, p. 73-77
- 26) MASSANTINI R, MOSCETTI R, CANGANELLA F, 2009. Catalogna (*Cichorium intybus*) minimally processed and effect of 1-MCP on browning tissue. *INDUSTRIE ALIMENTARI*, vol. 495, p. 41-50
- 27) MASSANTINI R, MOSCETTI R, CONTINI M, BELLINCONTRO A, 2009. Zucchini (*Cucurbita pepo* L.) minimally processed packed in plastic film. *INDUSTRIE ALIMENTARI*, vol. 493, p. 26-37
- 28) MASSANTINI R, MOSCETTI R, 2009. Review: postharvest uses of 1-Methylcyclopropene (1-MCP) for maintenance of quality of fruit and vegetables. *INDUSTRIE ALIMENTARI*, vol. 497, p. 21-34
- Conferenze e convegni 29) MOSCETTI R, MONARCA D, CECCHINI M, SAEYS W, GOODARZI M, KERESZTES J, MASSANTINI R. Impiego dell'analisi di immagine iperspettrale per la selezione delle nocciole in classi di qualità. *POSTRACCOLTA 2014 – BARLETTA 22-23 MAGGIO 2014*
- 30) MOSCETTI R, MONARCA D, CECCHINI M, HAFF R P, SARANWONG S, MASSANTINI R. NIR spectroscopy is suitable to detect insect infested chestnuts. *ISHS II, EUROPEAN CONGRESS ON CHESTNUT (DEBRECEN, BAIA MARE, MODRY KAMEN), OCTOBER 9-12, 2013*
- 31) MOSCETTI R, MONARCA D, CARLETTI L, CECCHINI M, COLANTONI A, STELLA E, MENGHINI G, SPERANZA S, MANZO A, CONTINI M, MASSANTINI R. Quality maintenance and storability of chestnuts manually and mechanically harvested. *ISHS II, EUROPEAN CONGRESS ON CHESTNUT (DEBRECEN, BAIA MARE, MODRY KAMEN), OCTOBER 9-12, 2013*
- 32) MOSCETTI R, CECCHINI M, MONARCA D, CARLETTI L, STELLA E, CONTINI M, MASSANTINI R, 2013. Effects of controlled atmosphere and novel antifungal pre-treatments on quality and storability of 'Golden Delicious' apple. IN: *11TH INTERNATIONAL CONTROLLED & MODIFIED ATMOSPHERE RESEARCH CONFERENCE. TRANI (ITALY), JUNE 3-7, 2013.*
- 33) MASSANTINI R, MOSCETTI R, MONARCA D, CECCHINI M, MENGHINI G, MORDACCHINI ALFANI ML, 2010. Cover crops and double harvest: their influence on storage of fresh hazelnuts (*Corylus avellana* L.). IN: *28TH INTERNATIONAL HORTICULTURAL CONGRESS. LISBOA (PORTUGAL), AUGUST 22-27TH, 2010*

Dati personali Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 "Codice in materia di protezione dei dati personali".

(firma) 